

24. RECEPT- PEČENA RDEČA PESA

Sestavine:

- 900g srednje velikih gomoljev rdeče pese
 - 3 žlice olivnega olja
 - 0,75 žličke soli
 - 120 ml balzamičnega kisa
 - 2 žlički sladkorja
 - 2 ščepca svežega mletega popra
-
- Postopek: Gomolje rdeče pese temeljito operemo pod tekočo vodo (po potrebi jih tudi skrtačimo). Pečico segrejemo na 205 stopinj Celzija. Manjši globok pekač obložimo z alu folijo. Po pekaču razporedimo gomolje rdeče pese ter jih prelijemo z olivnim oljem in začинimo s soljo. Prekrijemo jih z alu folijo, ki jo na robovih dobro stisnemo skupaj.
- Pekač za 60 do 90 minut potisnemo v ogreto pečico. Po eni uri pečenja z ozkim nožem preverimo, ali so gomolji rdeče pese že pečeni. Če lahko ozek nož brez težav potisnemo v gomolje, vzamemo pekač iz pečice. V nasprotnem primeru nadaljujemo peko in na vsakih 15 minut preverimo, ali so gomolji že pečeni.
- Pečene gomolje vzamemo iz pečice in ohladimo v pekaču. Medtem pripravimo glazuro. V manjšo kozico dodamo sladkor in balzamični kis. Kozico pristavimo na kuhalnik in tekočino na zmerni temperaturi segrevamo toliko časa, da je del povre. Ko se balzamični kis zgosti in postane podoben sirupu, kozico odstavimo.
- Ohlajene, a še vroče gomolje olupimo in razrežemo na četrtine ali rezine.

Narezano rdečo peso serviramo v večjo skledo, prelijemo z balzamičnim sirupom in po okusu dodatno začинimo s poprom in soljo. Nežno premešamo in ponudimo kot prilogo.

Vir: internet, Okusno.je

Paradižnikova solata z zelišči

Sestavine: 60 dag paradižnika

1 majhen koromač

2 mladi čebulici

1 neškropljena limona

olivno olje

šopek najljubših svežih zelišč (pehtran, bazilika, krebujica, koper, peteršilj, d)

sol in poper

Postopek:

Zelenjavo očistite in operite. Limono ožemite in lupinico nastrgajte. Paradižnik, koromač in mlado čebulico poljubno narežite. Sveža zelišča oplaknite in nasekljajte.

Olivno olje, limonin sok, sol, poper in malce limonine lupinice zmešajte ter prelijte zelenjavo. Zmešajte in potresite s svežimi zelišči.

Dober tek!